INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

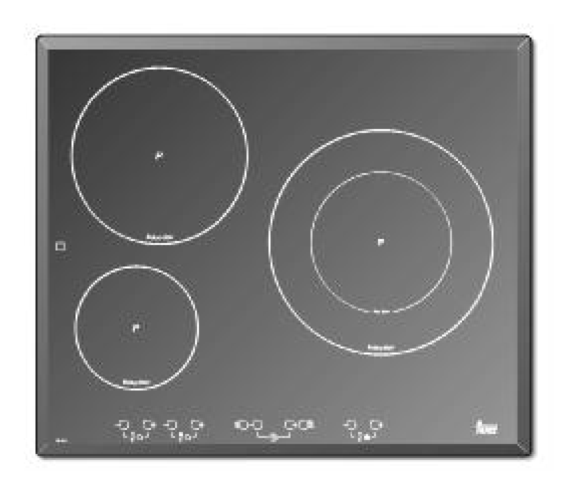
ENCIMERAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN

IR 631 - IT 631 - IR 641 - IT 641 - IRC 631 - IR 630
IT 630 - GKI 630 - IR 621 - IR 609 - IR 617 - IR 831
IR 632 - IT 632 - IR 612 - IT 612

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇOÊS DE USO E MANUTENÇÃO

PLACAS PARA COZINHAR DE INDUÇÃO

IR 631 - IT 631 - IR 641 - IT 641 - IRC 631 - IR 630
IT 630 - GKI 630 - IR 621 - IR 609 - IR 617 - IR 831
IR 632 - IT 632 - IR 612 - IT 612







Índice

ES

PT

Presentación / Apresentação

ES **Notas sobre los recipientes a utilizar en su encimera de inducción**

El recipiente a emplear debe tener un tamaño de fondo tal que cubra completamente la zona de cocción dibujada en el vidrio.

Dependiendo del tipo de recipiente (material y tamaño) las zonas de inducción pueden funcionar con recipientes menores.

Tenga en cuenta que las placas de inducción necesitan para funcionar recipientes de fondo ferromagnético (material atraído por un imán).

⚠ **Utilice siempre sobre las placas de inducción, recipientes de fondo plano y liso. El empleo de recipientes con el fondo deformado, cóncavo u ondulado, provoca sobrecalentamientos que pueden dañar el vidrio o el propio recipiente.**

⚠ **Tenga en cuenta que el recipiente que utilice puede tener una gran influencia en el rendimiento de cualquier placa de inducción. Puede encontrar recipientes en el mercado que, a pesar de estar marcados como aptos para inducción, tengan un rendimiento muy bajo o problemas para ser reconocidos por la placa de inducción, debido a la poca cantidad o calidad del material ferromagnético que tenga el recipiente en su base.**

PT **Notas sobre os recipientes a utilizar na sua placa de indução**

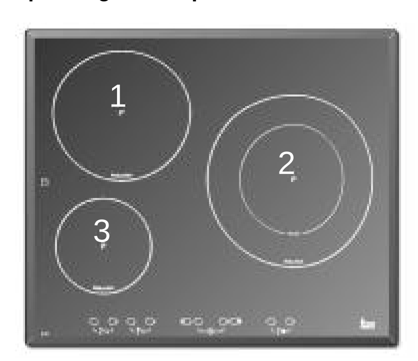
O recipiente a utilizar deve ter um tamanho que tape completamente a zona de cozinhado desenhada no vidro.

Dependendo do tipo de recipiente (material e tamanho), a zona de indução pode funcionar com recipientes menores.

Ter em atenção que as placas de indução para funcionar necessitam de recipientes de fundo ferromagnético (material atraído por um iman)

⚠ **Utilizar sempre recipientes de fundo plano e liso. A utilização de recipientes com fundo deformado, côncavo ou ondulado, provoca sobreaquecimiento que pode danificar o vidro ou o próprio recipiente.**

⚠ **Tenha em conta que o recipiente que utiliza, pode ter grande influência no rendimento da placa de indução. Pode encontrar recipientes no mercado, que apesar de estarem aptos para a indução, têm baixo rendimento ou dificuldades em serem reconhecidos pela placa de indução, devido à pouca quantidade de material ferromagnético existente na base do recipiente.**



ES **Modelos IR 631 / IT 631**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos IR 631 / IT 631**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.





ES **Modelos IR 641 / IT 641**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
4 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos IR 641 / IT 641**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de 1.600/2.300* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
4 Placa indução de 1.600/2.300* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.





ES **Modelos IR 630 / IT 630**

1 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.100 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos IR 630 / IT 630**

1 Placa indução de 1.600/2.300* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.100 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelo IRC 631**

1 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.100 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IRC 631**

1 Placa indução de 1.600/2.300* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.100 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelos GKI 630**

1 Placa inducción de 1.600/2.300* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.100 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos GKI 630**

1 Placa indução de 1.600/2.300* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.100 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelos IR 621 / IR 617**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelos IR 621 / IR 617**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelo IR 609**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
3 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IR 609**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
3 Placa indução de 1.100/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelo IR 831**

1 Placa inducción de 2.100/3.000* W.
2 Placa inducción de 1.100/1.800* W.
3 Placa inducción de doble circuito de 1.500/1.800* y 2.400/3.200* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IR 831**

1 Placa indução de 2.100/3.000* W.
2 Placa indução de 1.100/1.800* W.
3 Placa indução de duplo circuito de 1.500/1.800* e 2.400/3.200* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 6.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

ES **Modelo IR 632 / IT 632**

1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IR 632 / IT 632**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelo IR 612 / IT 612**

1 Placa inducción de 2.300/3.700* W.
2 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IR 612 / IT 612**

1 Placa indução de 2.300/3.700* W.
2 Placa indução de 1.850/2.500* W.
3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca **TEKA**.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA,** incluida la sustitución del cable de red.

Atención:

Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

No deje ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera mientras no sea utilizada. Evite posibles riesgos de incendio.

No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.

Instalación

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

La distancia entre la superficie de la encimera de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, ésta debe ser tenida en cuenta.

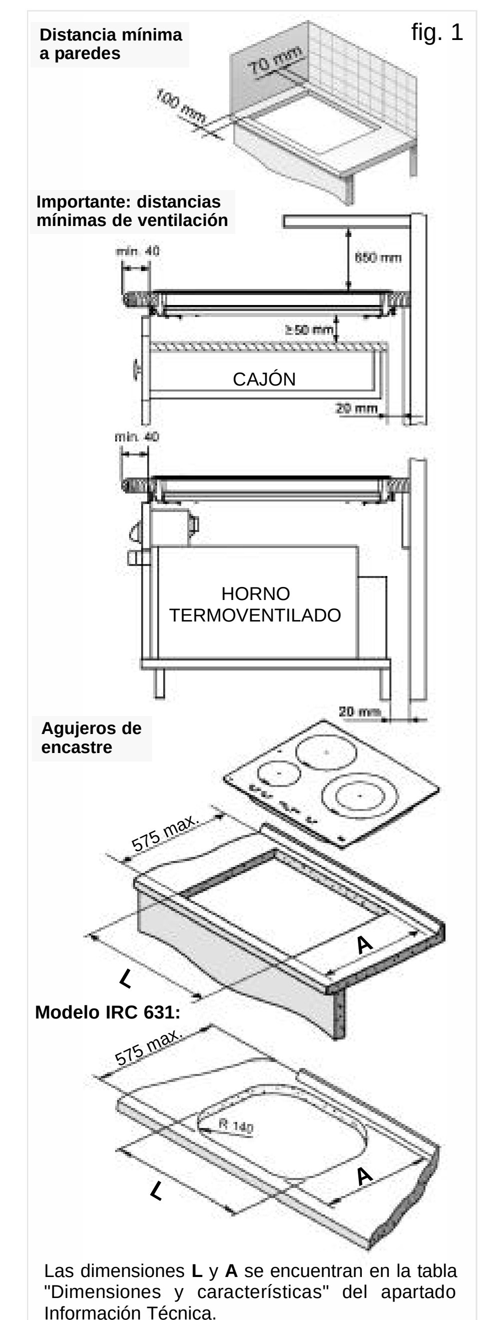
El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

EMPLAZAMIENTO CON CAJÓN CUBERTERO

Si desea instalar un cajón cubertero bajo la encimera, deberá colocar una tapa o tabla separadora, situada al menos a 5 cm del fondo de la encimera, para evitar que objetos colocados en el cajón puedan obstruir los ventiladores de la encimera. De esta forma evitaremos también potenciales riesgos debidos a objetos inflamables que pudieran estar almacenados en el cajón.

EMPLAZAMIENTO CON HORNO TERMOVENTILADO BAJO LA ENCIMERA

La instalación del horno se hará según el manual correspondiente.



Las dimensiones **L** y **A** se encuentran en la tabla "Dimensiones y características" del apartado Información Técnica.

Si la encimera se instala con horno debajo, se aconseja que el mismo sea un horno termoventilado de la marca TEKA, para asegurar un buen funcionamiento de la encimera

Se dejará un espacio en el frente del mueble para la evacuación del aire caliente. La abertura será de, al menos, 5 mm de alto. Su longitud será la del ancho del mueble.

En la parte trasera del mueble se deberá realizar una abertura de 20 mm para permitir la entrada de aire frío (ver figura 1).

Advertencias:

⚠ **Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.**

⚠ **Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa de golpes o un peso excesivo.**

⚠ **Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100º C.**

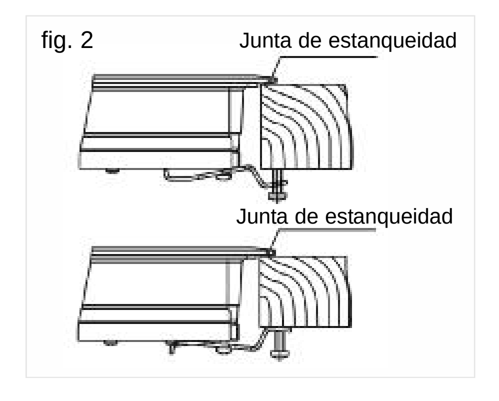
⚠ **TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.**

TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

Anclaje al mueble

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio. No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.

Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran cuatro grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa (dos anteriores y otros dos posteriores). Existen dos alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en la figura 2.



El modelo IR 831 lleva diez grapas en lugar de cuatro (tres en el frente, tres en la parte posterior y dos en cada lateral).

Dependiendo del espesor del mueble es posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación de este aparato, deberá ser sustituido por el servicio técnico oficial de TEKA.

Evite que el cable de entrada quede en contacto tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.

⚠ **Durante la puesta en marcha de la encimera por primera vez, tenga la precaución de no tener luces halógenas potentes como, por ejemplo, las de una campana, incidiendo sobre la zona de sensores de la encimera. Dichas luces pueden interferir en el arranque del sistema.**

Información Técnica

Datos técnicos

Encimera de Clase 3.

Dimensiones y características

Modelos	IR 631- IT 631 IR 621- IR 609 IR 617	IR 641 IT 641	IR 630 IT 630 GKI 630	IRC 631	IR 831	IR 632 IT 632	IR 612 IT 612
Dimensiones de la encimera de cocción							
Alto (mm)	60	60	60	60	60	60	60
Largo (mm)	600	600	600	590	800	600	600
Ancho (mm)	510	510	510	510	400	510	510
Dimensiones del emplazamiento en el mueble							
Largo (mm) **(L)**	560	560	560	570	780	560	560
Ancho (mm) **(A)**	490	490	490	490	380	490	490
Profundidad (mm)	55	55	55	55	55	55	55
Configuración							
Placa Inducción 1.100 / 1.800* W	1	1	1	1	1		
Placa Inducción 1.600 / 2.300* W		2	1	1			
Placa Inducción 2.100 / 3.000* W	1	1			1		
Placa Inducción doble circuito 1.500/1.800 y 2.400/3.200* W	1		1	1	1		
Placa Inducción 2.300 / 3.700* W							1
Placa Inducción 1.850 / 2.500* W							1
Placa Inducción 1.400 / 1.800* W						1	1
Placa inducción doble circuito 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W						1	
Placa Inducción 2.500 / 3.700* W						1	
Potencia Nominal (W) Máxima para 230 V	6.400	6.400	6.100	6.100	6.400	7.400	7.400
Tensión de Alimentación (V)	230	230	230	230	230	230	230
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

* Potencia de las placas con la función *Power* activada.

Uso y Mantenimiento

Requisitos especiales antes de la puesta en servicio

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior y en la garantía o, en su caso, hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

⚠ **El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.**

⚠ **Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.**

⚠ **El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.**

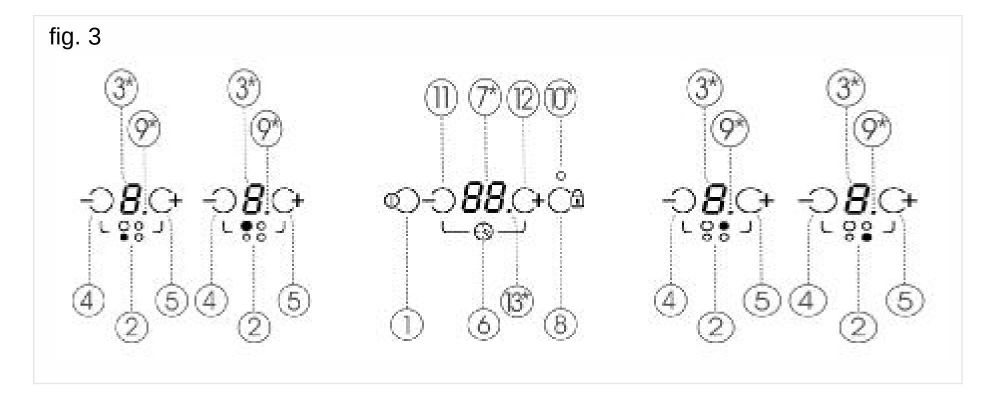
⚠ **Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto separado.**

Instrucciones de uso del control táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 3, 4 y 5)

1. Sensor de encendido/apagado.
2. Indicadores de placa.
3. Indicadores de potencia y/o calor residual.
4. Sensor de reducción de potencia (menos).
5. Sensor de aumento de potencia (más).
6. Indicador de temporizador/reloj.
7. Indicador de tiempo seleccionado (reloj).
8. Sensor de bloqueo (del resto de sensores, excepto del encendido/apagado).
9. Piloto indicador de placa temporizada.
10. Piloto indicador de bloqueo activado.
11. Sensor de reducción de tiempo en reloj (menos).
12. Sensor de aumento de tiempo en reloj (más).
13. Indicador de cuenta atrás (parpadea una vez por segundo).

fig. 3



Modelo GKI 630:

fig. 4

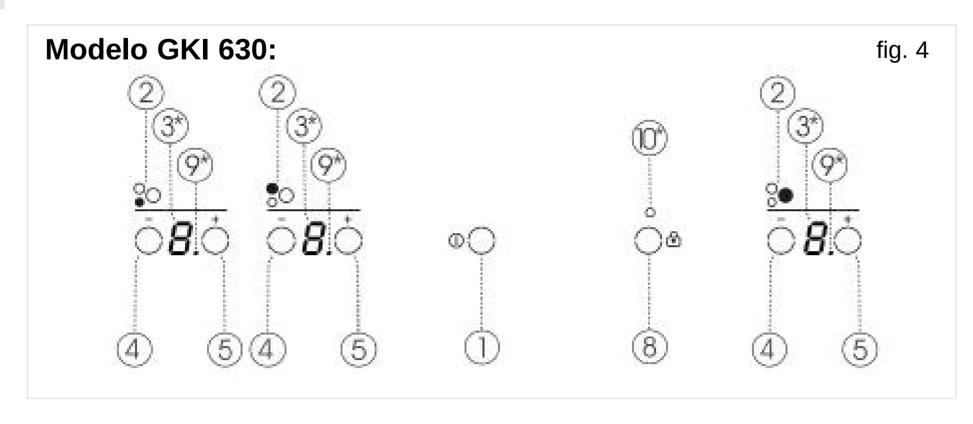
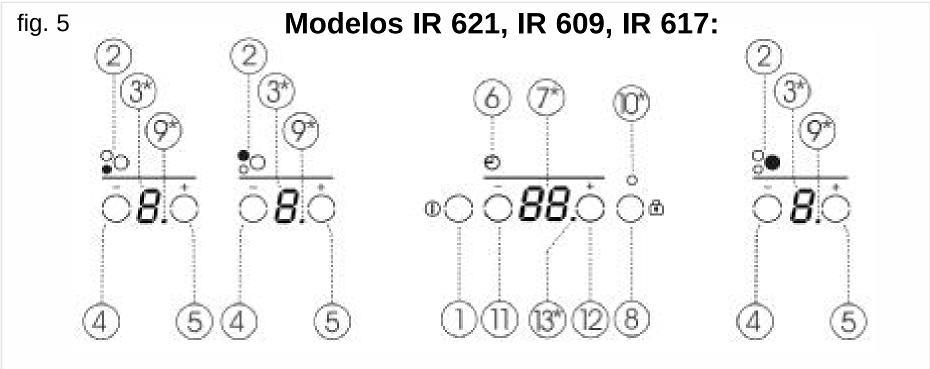


fig. 5

Modelos IR 621, IR 609, IR 617:



NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

Cada acción es confirmada con un pitido.

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque el sensor de encendido ó (1) durante, al menos, un segundo. El Control táctil pasará a estar activado, se escuchará un pitido y se encenderán los indicadores. Si alguna zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un 0 alternadamente.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor ó (1), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo activada). El sensor ó (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Las placas se encontrarán desactivadas, con sus respectivos indicadores de potencia (3) a 0, hasta que seleccione un nivel de potencia. Si todas las placas se encuentran a 0, dispone de 10 segundos para activar alguna de ellas, de lo contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Utilice los sensores y (y en modelo GKI...) (4/5) para seleccionar un nivel de potencia. Si toca el sensor ó (5), la placa pasará a encontrarse en el nivel 1 y por cada pulsación adicional se irá subiendo un nivel hasta alcanzar el valor máximo de p. Mediante el sensor ó (4), podrá reducir el nivel de potencia.

Para un encendido rápido a máxima potencia: estando la placa a 0, toque una vez el sensor ó (4). La placa se activará directamente a nivel 9.

Si mantiene pulsado cualquiera de estos dos sensores ó (ó en modelo GKI...) (4/5), éstos repetirán la acción cada medio segundo, sin necesidad de realizar sucesivas pulsaciones.

APAGADO DE LAS PLACAS

Baje, con el sensor ó (4), la potencia hasta llegar al nivel 0.

La placa se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores y (y) (5/4), la placa se apagará inmediatamente.

Al apagar una placa aparecerá una H en su indicador de potencia, si la superficie del vidrio se encuentra a una temperatura elevada, indicando que existe riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura haya disminuido, su indicador se apagará si la encimera está desconectada o, en caso de que esté encendida, indicará un 0.

APAGADO DEL APARATO

En cualquier momento podrá desconectar la encimera pulsando el sensor ó (1). Al hacerlo, se generará una señal acústica y los indicadores de potencia (3) se apagarán, salvo que deba haber algún indicador de calor residual H activo debido a la temperatura de la placa.

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

Mediante el sensor de bloqueo ó (8) podrá bloquear todos los sensores del panel de control táctil. Esto le permitirá evitar que se produzcan accidentalmente operaciones no deseadas o que los niños puedan manipular el control.

Tenga en cuenta que estando el control táctil encendido, el sensor de encendido/apagado ó (1) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (piloto 10 encendido). En cambio, si el control táctil está apagado, la función bloqueo no permite accionar el sensor de encendido/apagado ó (1). Deberá Vd. desactivar primero el bloqueo.

Para activar o desactivar la función, basta con mantener pulsado el sensor ó (8) durante aproximadamente 1 segundo. Cuando la función está activa, el piloto (10) luce.

Detección de recipientes (placas de inducción)

Las placas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la

Tabla 1

Nivel de Potencia	PLACAS DE INDUCCIÓN Potencia en watios*				
	Placa Ø 260 mm		Placa Ø 210 mm	Placa Ø 180 mm	Placa Ø 145 mm
	Zona interior	Ambas zonas			
0	54	90	70	50	40
1	72	120	110	90	70
2	120	200	150	120	100
3	180	300	240	170	140
4	276	460	380	300	200
5	450	750	600	450	300
6	600	1000	850	600	450
7	840	1400	1100	850	600
8	1140	1900	1550	1150	800
9	1440	2400	2100	1600	1100
P	1800	3200	3000	2300	1800

* La potencia exacta dependerá del tamaño y material del recipiente.

Nivel de Potencia	PLACAS DE INDUCCIÓN MODELOS ...632 Y ...612 Potencia en watios*						
	Placa Ø 260 mm		Placa Ø 260 mm	Placa Ø 240 mm	Placa Ø 210 mm	Placa Ø 180 mm	Placa Ø 145 mm
	Zona interior	Ambas zonas					
0	0	0	0	0	0	0	0
1	75	110	110	90	60	45	35
2	150	220	220	180	120	95	70
3	225	330	330	290	240	180	115
4	300	500	500	450	360	280	240
5	450	700	700	650	560	460	350
6	600	910	910	830	750	600	500
7	825	1250	1250	1100	1100	900	700
8	1125	1650	1650	1600	1600	1300	1000
9	1650	2500	2300	2300	2300	1850	1400
P	2475	3700	3700	3700	3200	2500	1800

* La potencia exacta dependerá del tamaño y material del recipiente.

placa sin que haya un recipiente situado encima o cuando éste sea inadecuado, por ejemplo, si es de aluminio o de otro material no metálico.

El indicador de potencia parpadea si, estando la placa encendida, se detecta que no hay recipiente o si éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la placa durante su funcionamiento, esta dejará automáticamente de suministrar energía y el indicador de potencia parpadeará. Cuando vuelva a colocar el recipiente sobre la placa de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la placa de cocción se desactiva.

Después de su uso, desconecte siempre la placa de cocción, no se limite a retirar el recipiente. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la placa si, inadvertidamente, se colocara otro recipiente sobre ella durante el periodo de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!

Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado

Los valores que aparecen en la siguiente tabla 1 son valores de referencia. Tenga en cuenta que en una placa de inducción el recipiente colocado encima juega un papel importante. Por ello es posible que algún recipiente de tamaño mucho menor que la placa o de material no habitual, reciba un valor de potencia distinto al esperado, o incluso no sea detectado.

Función Power (Concentración de potencia)

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, (ver valores indicados con * en el apartado presentación), pudiendo llegar a los 3.200 ó 3.700 W (según modelo) en las placas más grandes.

CONEXIÓN FUNCIÓN POWER

1 Active la placa correspondiente al nivel de potencia 9.

2 Desde el nivel de potencia 9, pulse el sensor ó , y en el indicador se visualizará el símbolo P.

La función Power tiene una duración máxima de 10 minutos. Transcurrido este tiempo el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9.

DESCONEXIÓN FUNCIÓN POWER

La función Power se puede desconectar pulsando el sensor ó asociado a esa placa.

También puede desconectarse automáticamente la función si la temperatura en la zona de cocción es muy elevada.

Tenga en cuenta que los modelos de 3 y 4 placas cuentan con 2 generadores de potencia independientes de 3.200 W cada uno, que controlan respectivamente las placas de la izquierda y las de la derecha. Por ello, la función Power no puede activarse simultáneamente en dos placas que se encuentren en el mismo lado. Es decir, que si esta función opera en una placa situada a la izquierda, no podrá activarse el Power en la otra placa de ese mismo

lado, pero si podrá activarse en otra de distinto lado.

Una vez activada la referida función en una placa, aquella situada en el mismo lado tendrá su potencia limitada a la sobrante de ésta, hasta un total de 3.200 Watios. Si el nivel de potencia de esta placa es demasiado elevado, el control táctil lo disminuirá automáticamente hasta el máximo permitido.

Función Fondue (excepto modelos ...632 y ...612)

Esta función está destinada especialmente para fundir mantequilla, queso, chocolate, etc. Se trata de un nivel de potencia menor que el nivel 1. Para acceder a la función:

1 Active la placa deseada a nivel de potencia 1.

2 Pulse el sensor ⟲ ó Ō (4) y el indicador pasará a mostrar el símbolo ◘.

Para desactivar la función basta con tocar los sensores ⟲ ó ⟳ (Ō ó Ō en modelo GKI...) (4/5), y el indicador pasará a mostrar respectivamente un nivel de potencia inferior 0 ó superior 1.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si por olvido alguna placa no fuese apagada, ésta se desconectará automáticamente después de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 2).

Tabla 2

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
◘	8
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, se ajusta al 9

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece el indicador de calor residual H, si la temperatura del vidrio es suficientemente alta.

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que detecta cuándo algún objeto (recipiente, trapo o ciertos líquidos) cubre los sensores del panel durante más de 10 segundos. De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

Cuando el Control táctil detecta que algún objeto cubre los sensores, comienza a pitar hasta que sea retirado el objeto que cubre el panel de control. Si el control táctil estaba encendido, se desconecta automáticamente por seguridad.

Si al cabo de unos minutos sigue sin retirarse el objeto que cubre los sensores, cesará el pitido.

¡Tenga presente que esta función de seguridad se activa aunque el control táctil se encuentre apagado!

¡Tenga precaución de no situar objetos sobre el control táctil!

Reloj (excepto modelos ...630)

La encimera está dotada de un reloj que puede ser empleado para dos funciones distintas: como temporizador de placa o como cronómetro de cuenta atrás.

Función cronómetro (excepto modelos ...630)

Con esta función podrá Vd. fijar un tiempo, transcurrido el cual se producirá un aviso acústico.

Para activar la función, proceda de la siguiente manera:

1 Estando el control táctil encendido, y ninguna placa temporizada, toque uno de los sensores ó (ó) (11/12) correspondientes al reloj.

2 Se enciende el indicador (7), mostrando 00.

3 Toque de nuevo los sensores ó (ó) (11/12) hasta fijar el tiempo deseado. Al cabo de unos segundos comenzará a parpadear el punto decimal del reloj (13), señalando de esta manera que ha comenzado la cuenta atrás.

Tenga precaución de no tocar otros sensores distintos al ó (ó) (11/12), correspondientes al reloj, mientras no haya comenzado a parpadear el punto decimal (13). De lo contrario podría acabar temporizando una placa en vez de programando el cronómetro.

Acabada la cuenta atrás, se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores ó (ó) (11/12) asociados al reloj.

Si, durante el funcionamiento del reloj como cronómetro de cuenta atrás, quedasen en algún momento todas las placas de inducción a nivel de potencia 0, el control táctil se apagará transcurridos unos segundos, pero el cronómetro seguirá funcionando hasta acabar la cuenta atrás o hasta que ud. lo anule

Para anular el cronómetro, basta con fijar el tiempo restante a 00.

Función temporizador (excepto modelos ...630)

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: la(s) placa(s) temporizada(s) se apagará(n) automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo dispone de un temporizador individual para cada placa, ésto le permite temporizar todas las placas simultáneamente, si así lo desea.

La función es controlada con los sensores de aumento/disminución de tiempo y (y) (11/12) asociados al reloj (7).

Temporizado de UNA placa

Para activar el temporizador en una sola placa, proceda de la siguiente manera:

1 Estando la placa encendida y el reloj apagado, toque uno de los sensores

ó (ó) (11/12) correspondientes al reloj.

2 Se enciende el indicador (7), mostrando 00. A la vez aparecerá una t parpadeante en los indicadores de cada una de las placas que estén encendidas.

3 Dentro de los 5 segundos siguientes, toque uno de los sensores ó (ó) (4/5) correspondientes a la placa que desee temporizar. En el indicador de dicha placa quedará fija la t, y comenzarán a parpadear los dígitos del indicador (7) del reloj.

4 De nuevo dispone de 5 segundos para escoger el tiempo deseado, simplemente tocando los sensores ó (ó) (11/12) del reloj. Al cabo de unos segundos dejarán de parpadear los dígitos del indicador (7) del reloj y comenzará a parpadear el punto decimal del reloj (13). En la placa temporizada, una vez que comienza la cuenta atrás, parpadea el punto decimal y el indicador mostrará alternadamente el nivel de potencia y la t.

Una vez fijado el tiempo deseado, tenga la precaución de no activar ningún otro sensor, ya que el dispositivo puede interpretar que Vd. desea salir de la función temporizador. Espere a que empiece a parpadear la t antes de tocar otros sensores distintos al ó (ó) (11/12).

Acabada la cuenta atrás, se apagará la placa temporizada, y se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores ó (ó) (11/12) asociados al reloj.

Temporizado de más de una placa / Modificación del tiempo programado

Durante una cuenta atrás, tiene Vd. la posibilidad de modificar el tiempo restante, o temporizar una nueva placa.

1 Estando el control táctil encendido, y alguna placa temporizada, toque uno de los sensores ó (ó) (11/12) correspondientes al reloj.

2 La cuenta atrás se detiene y el indicador (7) pasa a mostrar 00. A la vez aparecerá una t parpadeante en los indicadores de cada una de las placas que estén encendidas.

3 En ese momento podrá Vd. temporizar una nueva placa, o modificar el tiempo restante de una placa ya temporizada. Para distinguirlas, **tenga en cuenta el punto decimal (9) que aparece abajo a la derecha del indicador (3), solamente en aquella(s) placa(s) que en ese momento esté(n) temporizada(s).** Toque pues dentro de los 5 segundos siguientes, uno de los sensores ó (ó) (4/5) correspondientes a la placa que desee temporizar o modificar. En el indicador de dicha placa quedará fija la t, y comenzarán a parpadear los dígitos del indicador (7) del reloj.

4 Toque de nuevo los sensores ó (ó) (11/12) hasta fijar el tiempo deseado. Al cabo de unos segundos comenzará a parpadear el punto decimal del indicador (7), señalando de esta manera que ha comenzado la cuenta atrás.

Si Vd. desea anular una temporización existente, puede hacerlo simplemente fijando a 00 el tiempo deseado en el paso 4, o directamente apagando la placa deseada.

Cuando tenga Vd. temporizadas más de una placa, por defecto el indicador (7) del reloj mostrará el menor tiempo restante. Dicho tiempo corresponderá a la placa cuyo indicador (3) muestre la t y el punto decimal parpadeantes.

¡Recuerde que el punto decimal (9) en un indicador de potencia (3) le señala que dicha placa está temporizada! Si además ese punto decimal parpadea y se muestra la t alternando con el nivel de potencia, está indicando que esa es la cuenta atrás mostrada en ese momento en el indicador del reloj (7).

⚠ **¡Tenga en cuenta que si, durante la cuenta atrás, ud. apaga el control táctil mediante la pulsación del sensor de encendido/apagado ó (1) la cuenta atrás quedará anulada!**

Seguridad frente a sobrecalentamientos

Las zonas de inducción están protegidas contra calentamientos excesivos del sistema electrónico, que pudieran dañarlo.

El ventilador interno se activa y desactiva automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico. Puede, por tanto, ocurrir que estando el ventilador encendido Vd. apague la cocina y el ventilador continúe funcionando unos minutos más, hasta que haya refrigerado suficientemente la electrónica.

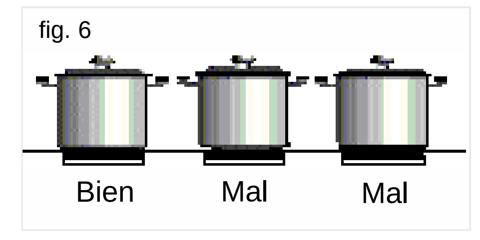
Sobretensiones en la Red

⚠ **El control táctil puede soportar ciertas variaciones en la tensión de alimentación admisibles en redes de distribución eléctrica. Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como cualquier tipo de aparato eléctrico).**

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al utilizar la encimera deben cumplirse los siguientes requisitos:

* Utilice recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión del calor. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura 6 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.



* Centre bien los recipientes sobre la serigrafia que indica la zona de cocción.
* Seque los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera.
* No deslice sobre el vidrio los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
* El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.
* Tenga la precaución de no dejar caer sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera de inducción se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría. De esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (ver tabla en la que indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar para la limpieza de la encimera de cocción aparatos que funcionen mediante vapor.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar, en función de la misma, los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen) siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por requemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen).

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar…	
	…el vidrio?	**…el marco?**
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	**NO**	**NO**
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (por ejem.: Vitroclen)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	**NO**	**NO**
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	**NO**
Estropajos de acero	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos duros (verdes)	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	**NO**
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

Cambios de color del vidrio

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen), aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

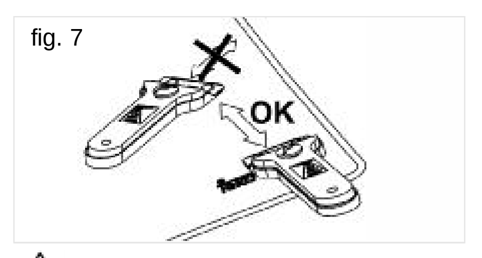
Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

Atención:

⚠ **Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!.**

⚠ **Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 7)**

fig. 7

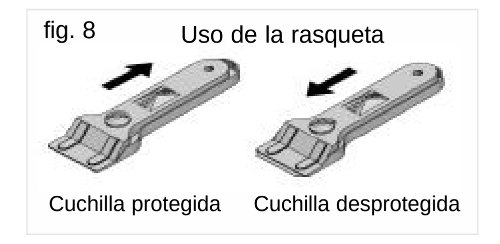


⚠ **Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.**

⚠ **Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.**

⚠ **Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 8)**

fig. 8 Uso de la rasqueta



Cuchilla protegida — Cuchilla desprotegida

⚠ **Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.**

⚠ **No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Solución
Las zonas de inducción no calientan		
	El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño).	Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.
Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción		
	Recipientes poco gruesos o que no son de una pieza. El zumbido es consecuencia de la trasmisión de energía directamente al fondo del recipiente.	Este zumbido no es un defecto. Si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo mas grueso, y/o de una pieza.
El control táctil no responde		
	El bloqueo está activado.	Desactive el bloqueo.
Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada.		
	Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica.	El ventilador sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.
En una fritura o guiso, parece que la energía de las zonas de inducción disminuye (“la placa calienta menos”)		
	Si durante la cocción la temperatura del vidrio o de la electrónica llega a ser excesiva, entra en funcionamiento un sistema de autoprotección, que regula la potencia de las placas para que la temperatura no continúe aumentando.	Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada. Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones.
Se apaga una placa y aparece el mensaje C en los indicadores		
	Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio.	Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

Defecto	Posible causa	Solución
La cocina de repente comienza a pitar		
	Hay algún trapo, recipiente o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil, y/o limpie los líquidos derramados sobre él.
	Tenía el temporizador activado, y ha concluido el tiempo programado.	Toque el sensor del reloj para desactivar el pitido.
La cocina (o alguna de las placas) se apaga durante la cocción		
	Hay algún recipiente, trapo o líquido cubriendo el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil
	Se ha sobrecalentado una o varias de las placas.	Deje enfriar unos minutos las placas sobrecalentadas antes de volver a encenderlas
Tenía una placa temporizada y no se apagó al finalizar el tiempo		
	No había temporizado correctamente la placa.	Compruebe que la temporización se realizó siguiendo las instrucciones del manual.
Después de un corte de tensión (o la primera vez que se conecta la cocina), el control queda bloqueado		
	Hay una luz potente incidiendo sobre el panel de control.	Evite aplicar luces potentes (por ejemplo, focos halógenos) sobre el panel de control en el momento en el que se conecte la encimera a la tensión. Una luz muy potente puede provocar que los sensores no se calibren correctamente tras un corte de tensión.

Guía de Utilização do Livro de Instruções

PT

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

Estamos seguros de que a aquisição da nossa placa de cozinha, irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um severo controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guardar este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.

Guardar o Certificado de Garantia e a folha de dados técnicos junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização verificar atentamente as instruções de instalação e ligação.

Estes modelos de placas de cozinha podem instalar-se nos mesmos módulos dos fornos **TEKA**.

Para sua segurança, a instalação deverá ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da **TEKA**, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Atenção:

⚠ **Quando as zonas de cozinhado estão em funcionamento ou após terem funcionado, existem zonas quentes que podem produzir queimaduras. Manter afastadas as crianças.**

⚠ **Em caso de ruptura ou fissura do vidro cerâmico, desligar a placa imediatamente da corrente eléctrica.**

⚠ **Não deixar nenhum objecto sobre as zonas de cozinhado da placa, mesmo que não esteja em funcionamento. Evitar possiveis riscos de incêndio.**

⚠ **Não deverá colocar sobre a placa objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois poderiam aquecer.**

Instalação

Importante

A INSTALAÇÃO DEVE SER REALIZADA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO SEGUNDO AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

Colocação da placa para cozinhar

Para instalar este modelo, no tampo do móvel, realizar uma abertura com as dimensões especificadas na figura 1

O sistema de encaixe está previsto para móveis com uma espessura de 20, 30 e 40 mm.

A distância mínima entre a superficie de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no minimo de 650 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

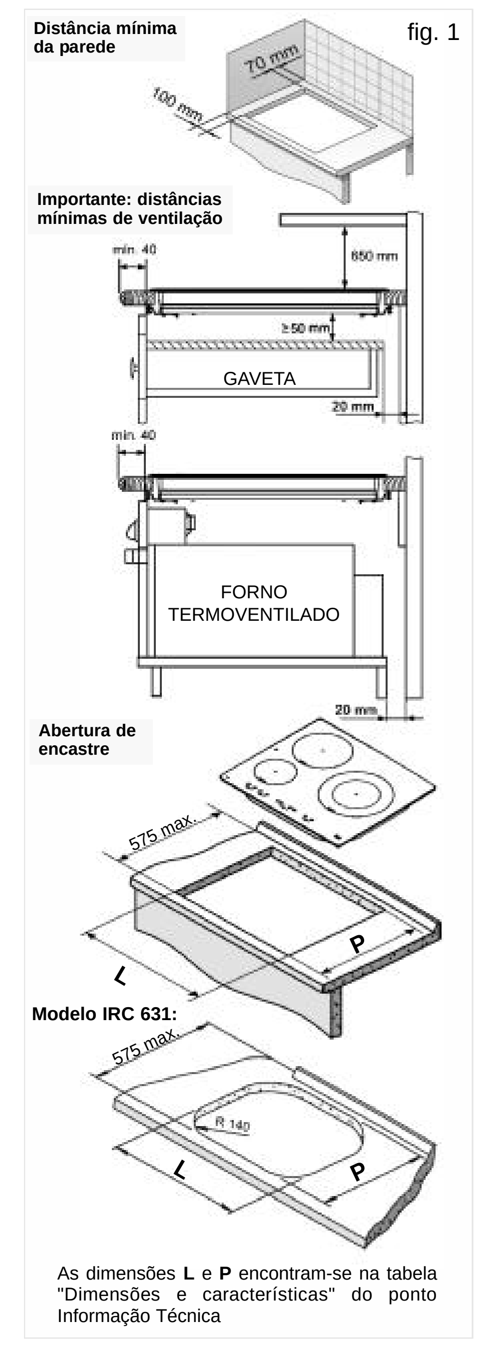
O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.

COLOCAÇÃO DE UMA GAVETA OU MÓVEL

Se quiser instalar uma gaveta para talheres debaixo do fogão, deve colocar uma tampa ou tábua separadora, situada pelo menos a 5 cm. do fundo do fogão, para evitar que os objectos colocados na gaveta possam tapar os ventiladores do fogão. Deste modo evitaremos também potenciais riscos devidos a objectos inflamáveis que pudessem estar guardados na gaveta.

COLOCAÇÃO DE UM FORNO TERMOVENTILADO

A instalação do forno precisa ser feita de acordo com o manual correspondente.



As dimensões **L** e **P** encontram-se na tabela "Dimensões e características" do ponto Informação Técnica

PT

PT

Se a instalação for feita sobre um forno termoventilado, é preciso ter em conta que esta placa foi certificada exclusivamente para o funcionamento com fornos da marca TEKA.

É preciso deixar um espaço na frente do móvel para a ventilação do ar quente. A abertura tem de ter pelo menos 5 mm de altura. A sua longitude deve ter a mesma largura do móvel.

Na parte traseira do móvel é necessário fazer uma abertura de 20 mm de modo a permitir a entrada do ar frio (figura 1).

Advertencias:

⚠ **Ter cuidado no manuseamento das placas de cozinha antes da instalação para evitar possíveis ferimentos nas zonas que possuem arestas.**

⚠ **Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.**

⚠ **As colas utilizadas quer no fabrico de móveis, quer nas lâminas decorativas e na superfície de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100ºC.**

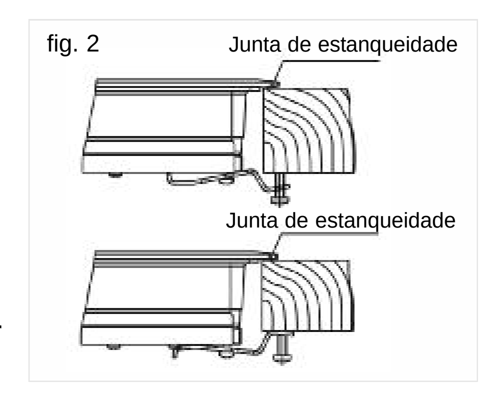
⚠ **A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.**

TER EM ATENÇÃO QUE O VIDRO NÃO TEM GARANTIA, SE GOLPEADO OU MANUSEADO INDEVIDAMENTE.

Fixação da placa para conzinhar

Uma vez observadas as dimensões do lugar onde da placa vai ser colocada, cola-se a junta de vedacao sobre a parte inferior do vidro. **Não aplique silicone directamente no vidro e no móvel, pois, se necessitar de retirar a placa, o vidro pode quebrarao tentar descolá-lo.**

Para instalar a placa de cozinha no móvel, são fornecidos quatro grampos que devem ser fixos nos orifícios existentes na parte inferior da carcaça, dois à frente e dois atrás. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado na figura 2.



O modelo IR 831 leva 10 grampos em vez de quatro (três na frente, três na parte traseira e dois em cada lado).

Dependendo da espessura do móvel, pode ser necessário a utilização dos parafusos autoroscantes, que são fornecidos como complemento de fixação. Coloque-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício irá formando-se a medida que o parafuso for inserido nele. Este rosqueado deve ser feito antes que o grampo seja fixado na placa.

Conexão eléctrica

A ligação eléctrica deverá se efectuada através de um interruptor de corte omnipolar, ou cavilha sempre que seja acessível, adequada à intensidade a suportar e com

uma abertura mínima entre contactos de 3mm, de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza da placa de cozinha.

A ligação eléctrica deve ser feita a uma tomada com terra correcta, segundo a norma vigente.

Caso seja necessário substituir o cabo de alimentação flexível destes aparelhos, este deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da TEKA.

É preciso evitar que o cabo de entrada fique em contacto, quer com a carcaça da placa, quer com a carcaça do forno, caso este último seja instalado no mesmo móvel.

⚠ **Durante a colocação em funcionamento pela primeira vez, tenha a precaução de não ter focos halogéneos potentes a incidir sobre o painel de comandos. Este tipo de luzes podem interferir no arranque do sistema.**

Informação Técnica

PT

Datos técnicos

Placa de cozinha da classe 3.

Dimensões e características

Modelos	IR 631- IT 631 IR 621- IR 609 IR 617	IR 641 IT 641	IR 630 IT 630 GKI 630	IRC 631	IR 831	IR 632 IT 632	IR 612 IT 612
Dimensões da placa de cozinha							
Altura (mm)	60	60	60	60	60	60	60
Comprimento (mm)	600	600	600	590	800	600	600
Largura (mm)	510	510	510	510	400	510	510
Dimensiões de encaste no móvel							
Largura (mm) **(L)**	560	560	560	570	780	560	560
Profundidae (mm) **(P)**	490	490	490	490	380	490	490
Altura (mm)	55	55	55	55	55	55	55
Configuração							
Placa Indução 1.100 / 1.800* W	1	1	1	1	1		
Placa Indução 1.600 / 2.300* W		2	1	1			
Placa Indução 2.100 / 3.000* W	1	1			1		
Placa Indução duplo circuito 1.500/1.800 e 2.400/3.200* W	1		1	1	1		
Placa Indução 2.300 / 3.700* W							1
Placa Indução 1.850 / 2.500* W							1
Placa Indução 1.400 / 1.800* W						1	1
Placa Indução duplo circuito 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W						1	
Placa Indução 2.500 / 3.700* W						1	
Eléctrico							
Potência Nominal (W) para 230 V	6.400	6.400	6.100	6.100	6.400	7.400	7.400
Tensão de Alimentação (V)	230	230	230	230	230	230	230
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

* Potência de indução com a função Power activa.

Utilização e Manutenção

PT

Requisitos especiais antes da sua utilização

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica, verifique se a tensão (voltagem) e a frequência na rede correspondem aos datos técnicos indicados na chapa de características, a qual está situada na parte inferior da placa e na garantía, ou então na folha de dados técnicos que deve guardar junto ao manual.

⚠ **O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas e mentais. Também não deve ser utilizado por pessoas sem experiência no seu manuseamento, excepto se estas estiverem sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**

⚠ **Não deixe as crianças brincarem com o aparéelo.**

⚠ **O gerador de indução cumpre as normativas europeias vigentes. No entanto, recomendamos que as pessoas com aparelhos cardíacos tipo pacemakers consultem o seu médico ou, em caso de dúvida, não utilizem as zonas de indução.**

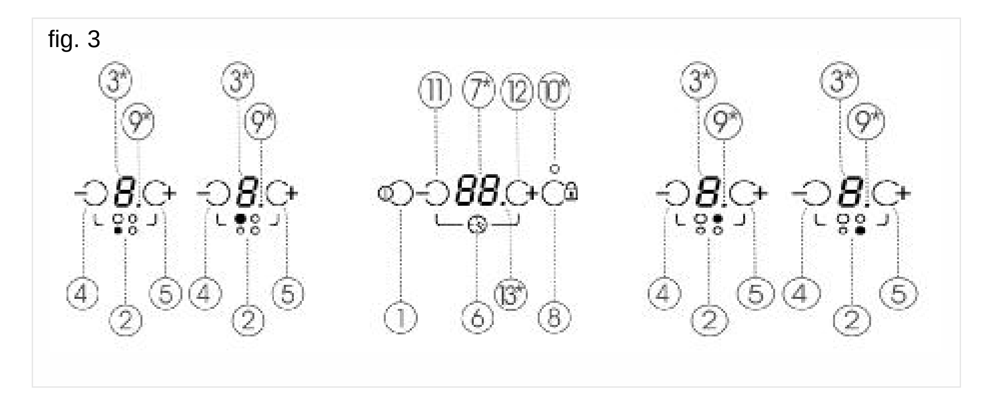
⚠ **Este aparelho não está projectado para funcionar através de um temporizador externo (não incorporado no próprio aparelho), ou através de um sistema de comando à distância separado.**

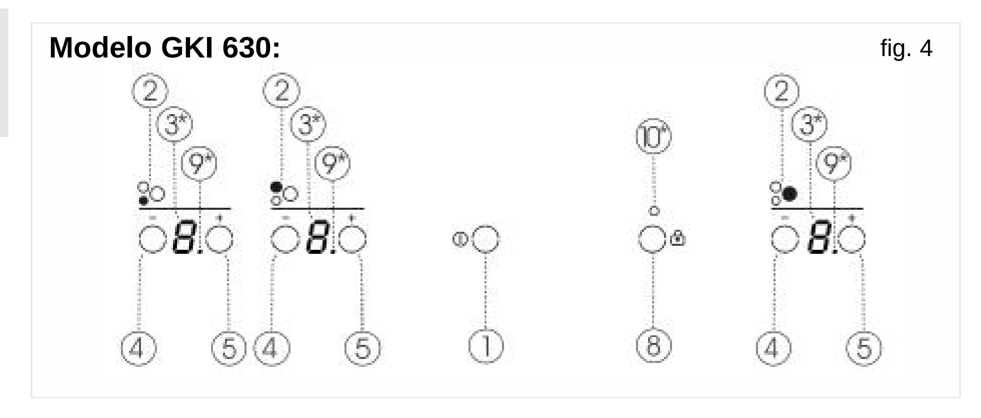
Instruções de uso e controlo táctil

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO
(ver fig. 3, 4 e 5)

1. Sensor de ligar/desligar.
2. Indicadores de placa.
3. Indicadores de potência e/ou calor residual.
4. Sensor de redução de potência (menos).
5. Sensor de aumento de potência (más).
6. Indicador de programador/relógio.
7. Indicador de tempo seleccionado (relógio).
8. Sensor de bloqueio (do resto de sensores, excepto do ligar/desligar).
9. Luz indicadora de placa programada.
10. Luz indicadora de bloqueio activado.
11. Sensor de redução de tempo em relógio (menos).
12. (Sensor de aumento de tempo em relógio (más).
13. Indicador de contagem do tempo res-

fig. 3





Modelo GKI 630: fig. 4

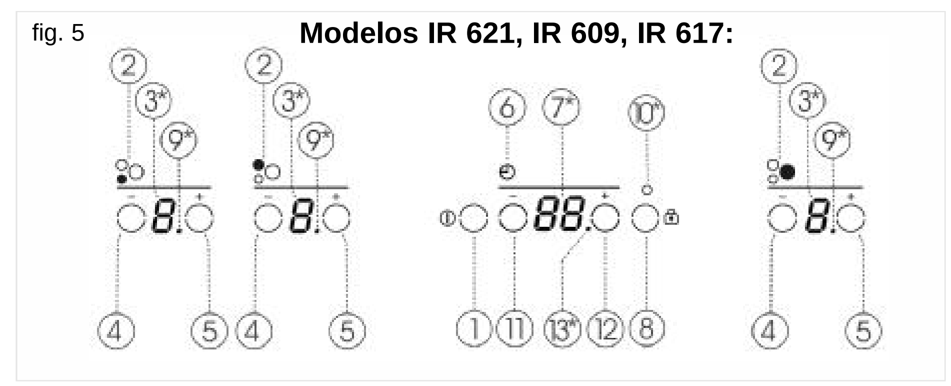


fig. 5 **Modelos IR 621, IR 609, IR 617:**

tante (pisca uma vez por segundo).

NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.

As instruções são feitas com os sensores indicados no painel de controlo.
Não precisa de fazer pressão sobre o painel; basta tocar com a ponta do dedo no sensor e activará a função pretendida.

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

LIGAR O APARELHO

1 Toque o sensor de ligação ó (1) durante, pelo menos, um segundo. O controlo táctil passará a estar activado, ouvimos um som e acendem-se os indicadores. Se alguma zona de cozedura está quente, o indicador correspondente mostrará um H e um 0 alternadamente.

A indicação seguinte tem de ser dada no espaço de 10 segundos; caso contrário, o Painel de controlo táctil desliga-se automaticamente.

Quando o controlo táctil está activado, pode ser desligado em qualquer momento tocando o sensor ó (1), inclusive se foi bloqueado (função de bloqueio activada). O sensor ó (1) sempre tem prioridade para desligar o controlo táctil.

ACTIVAÇÃO DAS PLACAS

As placas estarão desactivadas, com os seus respectivos indicadores de potência (3) a 0, até que seleccione um nível de potência. Se todas as placas estiverem a 0, dispõe de 10 segundos para activar alguma delas, em caso contrário o controlo táctil apaga-se automaticamente.

Utilize os sensores e (e) (4/5) para seleccionar um nível de potência. Se toca o sensor ou (5), a placa passará a estar no nível 1 e por cada pulsação adicional irá subindo um nível até atingir o valor máximo de p. Com o sensor ou (4), poderá reduzir o nível de potência.

Para uma ligação rápida a máxima potência: estando a placa a 0, toque uma vez o sensor ou (4), a placa activa-se directamente no nível 9.

Se mantiver premido qualquer um destes dois sensores ou (ou) (4/5), os mesmos repetirão a acção cada meio segundo, sem necessidade de realizar sucessivas pulsações.

DESLIGAR AS PLACAS

Baixe, com o sensor ou (4), a potência até chegar ao nível 0.

A placa apaga-se automaticamente.
Para apagar rapidamente: Qualquer que seja o nível de potência, tocando simultaneamente os sensores e (e) (5/4), a placa apaga-se imediatamente.

Ao apagar uma placa aparecerá um H no indicador de potência, se a superfície do vidro estiver a uma temperatura elevada, indicando que existe risco de queimaduras. Quando a temperatura tiver diminuído, o indicador apaga-se se o fogão estiver desligado ou, em caso de estar aceso, indicará um 0.

DESLIGAR O APARELHO

Em qualquer momento pode desligar o fogão premindo o sensor ou (1). Ao fazer isto, saltará um sinal acústico e os indicadores de potência (3) apagam-se, a não ser que haja algum indicador de calor residual H activo devido à temperatura da placa.

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

Com o sensor de bloqueio ou (8) poderá bloquear todos os sensores do painel de controlo táctil. Isto permitirá evitar que se provoquem acidentalmente operações não desejadas ou que as crianças possam manipular o controlo.

Tenha em conta que estando o controlo táctil aceso, o sensor de ligar/desligar ou (1) permite apagá-lo inclusivamente se o bloqueio está activado (luz 10 acesa). Por outro lado, se o controlo táctil está apagado, a função bloqueio não permite accionar o sensor de ligar/desligar ou (1). Deverá você desactivar primeiro o bloqueio.

Para activar ou desactivar a função, basta manter premido o sensor ou (8) durante aproximadamente 1 segundo. Quando a função está activa, a luz (10) acende-se.

Detecção de recipientes (placas de indução)

As placas de cozedura por indução têm detector de recipientes. Deste modo evita-se o funcionamento da placa sem que haja recipiente em cima ou quando o mesmo for inadequado, por exemplo, se

PT

Tabela 1

Nível de Potência	PLACAS DE INDUÇÃO Potencia en watios*				
	Placa Ø 260 mm		Placa Ø 210 mm	Placa Ø 180 mm	Placa Ø 145 mm
	Zona interior	Ambas zonas			
□	54	90	70	50	40
1	72	120	110	90	70
2	120	200	150	120	100
3	180	300	240	170	140
4	276	460	380	300	200
5	450	750	600	450	300
6	600	1000	850	600	450
7	840	1400	1100	850	600
8	1140	1900	1550	1150	800
9	1440	2400	2100	1600	1100
P	1800	3200	3000	2300	1800

* A potência exacta dependerá do tamanho e do material do recipiente.

Nível de Potência	PLACAS DE INDUÇÃO MODELOS ...632 E ...612 Potencia en watios**						
	Placa Ø 260 mm		Placa Ø 260 mm	Placa Ø 240 mm	Placa Ø 210 mm	Placa Ø 180 mm	Placa Ø 145 mm
	Zona interior	Ambas zonas					
0	0	0	0	0	0	0	0
1	75	110	110	90	60	45	35
2	150	220	220	180	120	95	70
3	225	330	330	290	240	180	115
4	300	500	500	450	360	280	240
5	450	700	700	650	560	460	350
6	600	910	910	830	750	600	500
7	825	1250	1250	1100	1100	900	700
8	1125	1650	1650	1600	1600	1300	1000
9	1650	2500	2300	2300	2300	1850	1400
P	2475	3700	3700	3700	3200	2500	1800

* A potência exacta dependerá do tamanho e do material do recipiente.

for de alumínio ou de outro material não metálico.

O indicador de potência pisca se, estando a placa acesa, se detecta que não há recipiente ou se o mesmo for inadequado.

Se os recipientes se retiram da placa durante o funcionamento, a mesma deixará automaticamente de fornecer energia e o indicador de potência piscará. Quando volte a colocar o recipiente sobre a placa de cozedura, recomeça o abastecimento de energia no nível de potência que estava seleccionado.

O tempo de detecção de recipiente é de 3 minutos. Se decorrer esse tempo sem que se coloque um recipiente, ou o mesmo for inadequado, a placa de cozedura desactiva-se.

⚠ **Depois de a usar, desligue sempre a placa de cozedura, não se limite a retirar o recipiente. Em caso contrário poderia provocar um funcionamento indesejado da placa se, inadvertidamente, se colocasse outro recipiente sobre ela durante o período de detecção de recipiente. Evite possíveis acidentes!**

Energia fornecida segundo o nível de potência seleccionado

Tenha em conta que as placas de indução ajustam a energia fornecida em função do tamanho e do tipo (material) de recipiente colocado sobre elas. Um recipiente mais pequeno irá receber menos energia do que outro maior. Assim, dependendo do recipiente utilizado, a energia fornecida pode diferir dos valores indicados na Tabela 1.

Função Power (Concentração de potência)

Esta função permite dar à placa uma potência "extra", superior à nominal. Essa potência depende do tamanho da placa (ver valores indicados com * na secção de apresentação), podendo chegar aos 3.200 ou 3.700 W (según Modelo) nas placas maiores.

LIGAÇÃO FUNÇÃO POWER

1 Active a placa correspondente ao nível de potência 9.

2 Desde o nível de potência 9, prima o sensor ⟳+ ou ⏲, e no indicador visualizará o símbolo P.

A função Power tem uma duração máxima de 10 minutos. Ao decorrer este tempo o nível de potência ajusta-se automaticamente ao nível 9.

DESLIGAÇÃO FUNÇÃO POWER

A função Power pode-se desligar premindo o sensor −⟲ ou ⏲ associado a essa placa.

Também se pode desligar automaticamente a função se a temperatura na zona de cozedura for muito elevada.

Tenha em conta que os modelos de 3 e 4 placas têm 2 geradores de potência independentes de 3.200 W cada um, que controlam respectivamente as placas da esquerda e as da direita. Por isso, a função Power não se pode activar simultaneamente em duas placas que se encontrem no mesmo lado. Isto é, que se esta função opera numa placa situada à esquerda, não se poderá activar o Power na outra placa desse mesmo lado, mas pode-se activar noutra de diferente lado.

PT

Depois de activar a referida função numa placa, aquela situada no mesmo lado terá a sua potência limitada à que sobra da outra, até um total de 3.200 Watts. Se o nível de potência desta placa for demasiado elevado, o controlo táctil diminuirá o mesmo automaticamente até ao máximo permitido.

Função Fondue

Esta função está destinada especialmente para derreter manteiga, queijo, chocolate, etc. É um nível de potência menor que o nível 1.

Para aceder à função:

1 Active a placa desejada a nível de potência 1.

2 Prima o sensor ⁻O ou Ō (4) e o indicador passará a mostrar o símbolo ◘.

Para desactivar a função basta tocar os sensores ⁻O ou O+ (Ō ou Ô) (4/5), e o indicador passará a mostrar respectivamente um nível de potência inferior 0 ou superior 1.

Desligação de segurança

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se por esquecimento alguma placa não for apagada, a mesma desliga-se automaticamente depois de um tempo determinado desde a última acção sobre a placa. (Ver tabela 2).

Tabela 2

Nível de Potência	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (en horas)
◘	8
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, se ajusta al 9

Quando se efectuar a "desligação de segurança", no indicador de potência da placa correspondente aparece o indicador de calor residual H, se a temperatura do vidro for suficientemente alta.

SEGURANÇA CONTRA SENSORES TAPADOS

O Controlo táctil tem uma função que detecta quando algum objecto (recipiente, trapo ou certos líquidos) tapa os sensores do painel durante mais de 10 segundos. Deste modo, evita-se que o objecto possa activar ou desactivar alguma placa sem que se aperceba.

Quando o Controlo táctil detecta que algum objecto tapa os sensores, começa a apitar até que seja retirado o objecto que tapa o painel de controlo. Se o controlo táctil estava aceso, desliga-se automaticamente por segurança.

Se ao cabo de uns minutos continuamos sem retirar o objecto que tapa os sensores, parará o apito.

⚠ **Tenha em conta que esta função de segurança se activa mesmo que o controlo táctil esteja apagado!**

⚠ **¡Tenha o cuidado de não colocar objectos sobre o touch control!**

Relógio (excepto modelos ...630)

A bancada tem um relógio que pode ser empregue para 2 funções diferentes: como programador de placa ou como cronómetro de conta-atrás.

Função cronómetro (excepto modelos ...630)

Com esta função pode marcar um tempo, passado o qual receberá um aviso acústico.

Para activar a função, faça o seguinte:

1 Estando o controlo táctil aceso, e nenhuma placa programada, toque um dos sensores ou (ou) (11/12) correspondentes ao relógio.

2 Acende-se o indicador (7), mostrando 00.

3 Toque de novo os sensores ou (ou) (11/12) até marcar o tempo desejado. Ao cabo de uns segundos começará a piscar o ponto decimal do relógio (13), assinalando desta maneira que começou a conta-atrás.

Tenha cuidado de não tocar outros sensores a não ser o ou (ou) (11/12), pois em caso contrário poderia acabar por programar uma placa em vez de programar o cronómetro.

Ao acabar a conta-atrás, ouvirá uma série de apitos que pode ser anulada tocando qualquer um dos sensores ou (ou) (11/12) associados ao relógio.

Se durante o funcionamento do relógio como cronómetro, todas as zonas de cozinhado de indução ficarem ao nível de potência 0, o touch control desligar-se-á decorridos alguns segundos, no entanto o cronómetro funcionará até o tempo de contagem terminar ou até que o anule.

Para anular o cronómetro, basta fixar o tempo restante a 00.

Função programador (excepto modelos ...630)

Esta função vai-lhe facilitar ao cozinhar, ao não ter de estar presente durante esta acção: a ou as placas programadas apagam-se automaticamente quando decorrer o tempo marcado. O dispositivo tem um programador individual para cada placa, isto permite-lhe programar todas as placas simultaneamente, se assim quiser.

A função é controlada com os sensores de aumento/diminuição de tempo e (ou) (11/12) associados ao relógio (7).

Programação de UMA placa

Para activar o programador numa só placa, faça o seguinte:

1 Estando a placa acesa e o relógio apagado, toque um dos sensores ou (ou) (11/12) correspondentes ao relógio.

2 Acende-se o indicador (7), mostrando 00. Ao mesmo tempo aparecerá um a piscar nos indicadores de cada uma das placas que estiverem acesas.

3 Dentro dos 5 segundos seguintes, toque um dos sensores ou (ou) (4/5) correspondentes à placa que quer

PT

programar. No indicador dessa placa ficará fixo o t, e começarão a piscar os algarismos do indicador (7) do relógio.

4 De novo dispõe de 5 segundos para escolher o tempo desejado, simplesmente tocando os sensores ou (ou) (11/12) do relógio. Ao cabo de uns segundos deixarão de piscar os algarismos do indicador (7) do relógio e começará a piscar o ponto decimal do relógio (13) a A zona de cozinhado temporizada, uma vez que começa a contagem do tempo, o ponto decimal pisca e o indicador mostrará alternadamente o nível de potência e o t.

Depois de marcar o tempo desejado, tenha o cuidado de não activar nenhum outro sensor, pois o dispositivo pode interpretar que quer sair da função programador. Aguarde que comece a piscar o t antes de pressionar outros sensores diferentes ou (ou) (11/12).

Ao acabar a conta-atrás, apaga-se a placa programada, e ouvirá uma série de apitos que pode ser anulada tocando qualquer um dos sensores ou (ou) (11/12) associados ao relógio.

Programação de mais de uma placa / Modificação do tempo programado

Durante uma conta-atrás, tem a possibilidade de modificar o tempo restante, ou de programar uma nova placa.

1 Estando o controlo táctil aceso, e alguma placa programada, toque um dos sensores ou (ou) (11/12) correspondentes ao relógio.

2 A conta-atrás pára e o indicador (7) passa a mostrar 00. Ao mesmo tempo aparecerá uma t a piscar nos indicadores de cada uma das placas que estive rem acesas.

3 Nesse momento poderá programar uma nova placa, ou modificar o tempo restante de uma placa já programada. Para distingui-las, **tenha em conta o ponto decimal (9) que aparece em baixo à direita do indicador (3), somente na placa ou placas que nesse momento estiverem programadas.** Toque assim, dentro dos 5 segundos seguintes, um dos sensores ou (ou) (4/5) correspondentes à placa que quiser programar ou modificar. No indicador dessa placa ficará fixa a luz t, e começarão a piscar os algarismos do indicador (7) do relógio.

4 Toque de novo os sensores ou (ou) (11/12) até marcar o tempo desejado. Ao cabo de uns segundos começará a piscar o ponto decimal do indicador (7), assinalando desta maneira que começou a conta-atrás.

Se quiser anular uma programação existente, pode fazer o mesmo simplesmente marcando a 00 o tempo desejado no passo 4, ou directamente apagando a placa desejada.

Quando tiver programado mais de uma placa, por predefinição o indicador (7) do relógio mostrará a t o menor tempo restante. Esse tempo corresponderá à placa cujo indicador (3) mostre o ponto decimal a piscar.

Recorde que o ponto decimal num indicador de potência (3) lhe assinala que essa placa está programada! Além disso, se o ponto decimal piscar e se mostrar o T alternando com o nível de potência, está a indicar que essa é a contagem activa nesse momento no indicador do relógio (7).

Tenha em atenção, que se durante a contagem desligar o touch control mediante o toque do sensor ligar/desligar ou (1), a contagem ficará

anulada.”

Protecção contra sobreaquecimentos

As placas de indução estão protegidas contra sobreaquecimentos do sistema electrónico, que poderiam danificá-lo.

O ventilador interno é activado e desactivado automaticamente, em função da temperatura do sistema electrónico. Pode, portanto, acontecer que, estando o ventilador ligado, a placa seja desligada e o ventilador continue a funcionar durante alguns segundos, para refrigerar a parte electrónica.

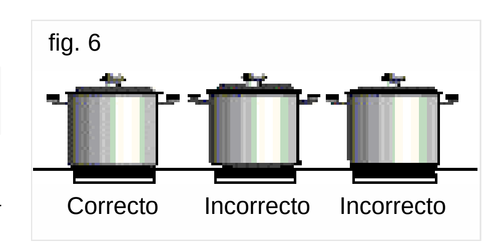
Sobretensões na rede

⚠ **O Touchcontrol pode suportar certas variações da tensão de alimentação admissíveis na rede de distribuição eléctrica. Sobretensões anormalmente altas podem provocar a avaria do sistema de controlo (como qualquer tipo de aparelho electrónico).**

Sugestões e recomendações

Para obter o máximo rendimento quando a placa estiver em funcionamento, devem ser cumpridos os seguintes requisitos:

* Utilizar recipientes com a base completamente plana. Quanto maior for a superfície de contacto entre o vidro e o recipiente, maior será a transmissão do calor. Para evitar amolgadelas nos fundos dos recipientes, recomendamos que os mesmos sejam espessos. Observe na figura 6 como nos recipientes amolgados ou côncavos a superfície de contacto é menor.
* Centrar bem os recipientes sobre os desenhos que indicam a zona de aquecimento.



* Secar o fundo dos recipientes antes de os colocar em cima da placa de vitrocerâmica.
* Não deixar nenhum objecto, utensílio de plástico ou lâminas de alumínio sobre a placa vitrocerâmica.
* Não deslizar os recipientes que possuam bordos ou fios que possam riscar o vidro.
* Não utilizar as placas radiantes se não houver um recipiente sobre a zona que estiver acesa.
* Não cozinhar com recipientes de plástico.
* O material dos recipientes deve ser resistente para evitar a sua fundição sobre o vidro.
* O vidro suporta alguns golpes de recipientes grandes e que não possuam cantos salientes. Deve ter cuidado com os impactos de utensílios pequenos e pontiagudos.
* Tenha cuidado para não deixar cair sobre o vidro açúcar ou produtos que contenham esta substância pois, quando aquecidos, podem entrar em reacção com o vidro e produzir alterações na sua superfície.

Limpeza e conservação

Para manter a placa vitrocerâmica em bom estado de conservação é preciso efectuar a limpeza utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha deve ser limpa cada vez que for utilizada, quando estiver morna ou fria. Nestas condições a limpeza é mais fácil e evita aderências de sujidade acumulada por várias

PT

utilizações.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar as superfícies (ver tabela na qual indicamos, entre alguns produtos habituais, quais devem ser utilizados) Para limpar a placa de cozinha nunca utilizar aparelhos que funcionem com vapor.

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Para a limpeza do vidro é preciso ter em conta o grau de sujidade e em função da mesma, utilizar objectos e produtos apropriados.

Sujidade leve

A sujidade leve, que não estão aderidas podem ser limpas com um pano húmido e um detergente suave ou água morna com sabão.

Sujidade profunda

As manchas ou gordura profundas devem ser limpas com produtos especiais para vitrocerâmica (por exemplo Vitroclen), e devem ser seguidas as instruções dos fabricantes dos mesmos.

Sujidade persistente e incrustações podem ser eliminadas com a utilização de uma espátula e uma lâmina de barbear.

Alteração da cor: Produzidas por recipientes com restos secos de gordura no fundo ou pela presença de gordura entre o vidro e o recipiente enquanto se cozinha. Podem ser eliminadas da superfície do vidro com esponja de níquel com água, ou com um produto especial para vitrocerâmicas (Vitroclen, por exemplo).

Objectos de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar fundidos sobre a placa devem ser eliminados imediatamente, enquanto quentes, com uma espátula.

Alteração da cor do vidro

Não influencia a sua funcionalidade, nem a estabilidade, costumam dever-se a uma limpeza inadequada ou a recipientes defeituosos.

Os brilhos metálicos são provocados pelo deslizamento de recipientes metálicos

PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPIEZA

Produto	¿Deve utilizar para limpar…	
	…o vidro?	**…o marco?**
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	**NAO**	**NAO**
Limpiadores especiais para vitrocerâmica (por ejemplo: Vitroclen)	SIM	SIM
Sprays eliminadores de gordura (fornos, etc.)	**NAO**	**NAO**
Baetas suaves	SIM	SIM
Papel de cocinha	SIM	SIM
Panos para a de cocinha	SIM	SIM
Estropalho de Níquel (nunca à seco)	SIM	**NAO**
Estropalho de aço	**NAO**	**NAO**
Estropalho sintéticos duros (verdes)	**NAO**	**NAO**
Estropalho sintéticos moles (azules)	SIM	SIM
Estropalho para vidros	SIM	**NAO**
Polidores líquidos para electrodomésticos e/ou vidros	SIM	SIM

sobre o vidro. Podem ser eliminados com uma limpeza exaustiva com um produto especial para vitrocerâmica (Vitroclen, por exemplo), mas é provável que tenha que repetir a limpeza diversas vezes.

Serigrafia desgastada, produz-se devido ao uso de produtos de limpeza abrasivos ou pela utilização de recipientes com fundos irregulares que danificam a serigrafia.

Atenção:

⚠ **Manipular o raspador com cuidado. Perigo de corte.**

⚠ **Se utilizar o raspador incorrectamente, a lâmina pode soltar-se, podendo algum fragmento ficar incrustado entre o aro e o vidro. Se isto ocorrer, não tente retirar estos fragmentos com a mão, utilize cuidadosamente uma pinça ou uma faca com a ponta fina (ver fig. 7).**



fig. 7

⚠ **Utilizar o raspador apenas na superfície vitrocerâmica. Evitar qualquer contacto da carcaça do raspador com o vidro, pois pode originar riscos.**

⚠ **Utilizar raspadores em bom estado, substituindo imediatamente a lâmina, no caso de possuir algum tipo de deterioração.**

⚠ **Depois de terminar o trabalho com o raspador, recolher a lamina e bloqueá-la (Ver fig. 8).**



fig. 8

⚠ **O recipiente pode aderir ao vidro devido a algum material fundido entre ambos. Não retirar o recipiente com o vidro frio, pois este pode quebrar.**

⚠ **Não pisar o vidro, nem apoiar-se nele, uma vez que este pode quebrar e causar ferimentos. Não utilizar o vidro para depositar objectos.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserva o direito de introduzir nos seus manuais as modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as suas características essenciais.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Si alguma coisa nao funciona

PT

Antes de chamar o Serviço Técnico, realize as comprovações indicadas a seguir:

Defeito	Causa possíbel	Solução
As zonas de indução não aquecem		
	O recipiente é inadequado (não possui fundo ferroma nético ou é demasiado pequeño)	Verificar se o fundo do recipiente é atraído por um iman, ou utilizar um recipiente maior.
Nas zonas de indução ouve-se um zumbido no inicio do conzinhado		
	Recipientes com espessura reduzido ou que não são compostos só por peça. O barulho é consequência da transmissão de energía directamente no fundo do recipiente.	Este som não é um defeito. Em todo caso, se o deseja evitar, reduza um pouco o nível de potência seleccionado ou utilize um recipiente com um fundo mais grosso e/ou de uma só peça.
O controlo táctil não responde.		
	O cadeado está activado.	Desactive o cadeado.
Enquanto está a conzinhar ouve-se um barulho de ventilaçao que continua mesmo com a placa desligada		
	As zonas de indução incorporam um ventilador para refriegar a parte electrónica.	O ventilador só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada. Quando esta diminui, o ventilador desliga se automaticamente, independentemente da placa estar ou não activada
Quando se faz alguma fritura ou cozido parece que a potência das zonas de indução diminui (“a placa aquece menos”)		
	Se durante o cozinhado a temperatura do vidro ou da parte electrónica alcançar temperaturas excessivas, um sistema de autoprotecção entra em funcionamento, que regula a potência das zonas de cozinhado para que a temperatura não continue a aumentar.	Os problemas do excesso de temperatura durante o cozinhado só ocorrem em casos de utilizacao extrema muito tempo a cozinhar a máxima potência, ou quando a instalação é inadequada. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual de instruções.
Se apagar uma placa e aparecer a mensagem C nos indicadores		
	Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro.	Espere um tempo para que arrefeça a parte electrónica ou retire o recipiente para que arrefeça o vidro.

Defeito	Causa possíbel	Solução
O fogão de repente começa a apitar		
	Há algum trapo, recipiente ou líquido sobre o controlo táctil.	Retire qualquer objecto que tape o controlo táctil ou limpe os líquidos derramados sobre o mesmo.
	Tinha o programador activado, e terminou o tempo programado.	Toque o sensor do relógio para desactivar o apito.
O fogão (ou alguma das placas) apaga-se durante a cozedura		
	Há algum recipiente, trapo ou líquido a tapar o controlo táctil.	Retire qualquer objecto que tape o controlo táctil.
	Aqueceu-se excessivamente uma ou várias das placas.	Deixe arrefecer uns minutos as placas que aqueceram excessivamente antes de as voltar a acender.
Tinha uma placa programada e não se apagou ao finalizar o tempo		
	Não tinha programado correctamente a placa.	Comprove que a programação se realizou seguindo as instruções do manual.
Após um corte de energia (ou pela primeira vez que se liga a placa de cozinha), o touchcontrol fica bloqueado		
	Há uma luz potente a incidir sobre o painel de comandos.	Evite utilizar luzes potentes (por exemplo, focos halogéneos) sobre o painel de comandos no momento em que liga a placa. Uma luz muito potente pode provocar o funcionamento incorrecto dos sensores após um corte de energia.

GRUPO TEKA

PAÍS	CIUDAD	COMPAÑÍA	CC	TELÉFONO	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	03 9550 6100	03 9550 6150
Austria	Viena	KÜPPERSBUSCH Gesmbh	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgica	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 87 40	2466 8740
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	242 731 945	24 386 097
China	Hong Kong	TEKA CHINA LTD.	86	21 623 623 75	21 623 623 79
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING	86	21 51 168841	21 511 688 44
República Checa	Liben	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
Ecuador	Guayaquil	TEKA ECUADOR S.A.	59	34 225 1744	34 225 0693
Francia	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 072 747	013 430 1598
Grecia	Atenas	TEKA HELLAS A.E.	302	109 760 283	109 712 725
Hungría	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	13542110	13542115
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 3905274	213905279
Italia	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	3333 653 167	0775 898 271
Corea	Seul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malasia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD.	603	7620 1600	7620 1626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	55 5133 0493	555 762 0517
Polonia	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Portugal	Ílhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	35	1234 329500	1234 325457
Rusia	Moscú	TEKA RUS LLC	70	957 374 690	957 374 689
Singapur	Singapur	TEKA SINGAPORE PTE LTD.	65	673 42415	673 46881
Thailandia	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 691
Thailandia	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 667
Holanda	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793451589	793451584
Turquía	Estambul	TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	902	122 883 134	122 745 686
Emiratos Árabes	Dubai	TEKA MIDDLE EAST FZE	971	504 546 125	48 872 913
Reino Unido	Abingdon	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 86 19 16	1235 83 21 37
EE.UU.	Florida	TEKA USA, INC.	18	132 888 820	132 888 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291 2821	212 291 2825





Teka Industrial, S.A:

Cajo, 17
39011 Santander
Cantabria - ESPAÑA
Tel.: 34-942 35 50 50
Fax: 34- 942 34 76 94
http://www.teka.net

Cód.: 61401228 / 940